

Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 6



(2006 – 2007)
v2.0

Inleiding

Op een nazomerse woensdagavond zijn we met een aantal heren in Café de Keulsche Kar in Venlo een glaasje bier gaan drinken. Iemand kwam met een idee om met dit stel en enkele anderen maandelijks te gaan koken. Toen we eenmaal uitgediscussieerd waren en de neuzen dezelfde kant op stonden, was Venlo een nieuwe kookklup rijker: Kaokklup Biétgaar.

Biétgaar is een club van mannen van zowel jonge- als gerijpte heren die op de derde maandag van de maand hun kunsten vertonen bij Eetcafé de Strael aan de Winkelveldstraat in Venlo. Iedere keer is iemand anders chef de cuisine, hij zorgt dan voor het menu, receptuur, de boodschappen en is verantwoordelijk voor de presentatie.

U vindt hier menu's die samengesteld zijn door leden van Biétgaar. Vanaf het tweede seizoen zijn we ook punten gaan toekennen aan de gerechten. De gerechten zijn door de leden van Biétgaar gewaardeerd en de schaal loopt van 1 tot en met 5.

De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

Inhoud

Inleiding	2
Inhoud	3
1.) 18-09-2006 Samengesteld door Richard Hovens.....	5
Venkelsoep met cherrytomaatjes	5
Sliptongfilets met jus van witlof, ham en kaas.....	6
Kalfsentrecote met rucolasalsa en gekarameliseerde tomaatjes	7
2.) 23-10-2006 Samengesteld door Dave Vercoulen	8
Spinasie-appelsop met forel.....	8
Mossels in saffraan-pieterseliesaus	9
Massala-tilapia met geelrys en wortel met knoffel.....	10
Rijstbavarois met pruimen	12
3.) 27-11-2006 Samengesteld door Rob Drissen.....	13
Warme salade met bloedworst en chorizo	13
Knapperige groenten met knoflookmayonaise.....	14
Biefstuk met champignons en aardappelkoek en bloemkool met een krokant korstje	16
Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus.....	17
4.) 18-12-2006 Samengesteld door Frank Theeuwen	19
Zalmbonbons.....	19
Bladerdeegvelopje met krab en pastis.....	20
Paddenstoelenroomsoep met spekje.....	21
Wildtrio met jeneversaus en gegratineerde witlof met een aardappelpeertje	22
Chocoladeijs met gestoomde chocoladepudding en slagroom	24
5.) 26-02-2007 Samengesteld door Wim Hovens	26
Romige preisoep met gerookte paling en croutons.....	26
Zalmfilet met prei en champignons	27
Kalkoentournedos met macédoine van groenten.....	28

6.) 16-04-2007 Samengesteld door Peter Smeets	29
Salade van gerookte kip	29
Veloute van courgette en krokant gebakken ham	31
Perensalade met blauwschimmelkaas	32
Gebakken scampis met een knoflook kruidensaus	33
Kabeljauwfilet in Noilly Pratsaus	34
Schuimomelet.....	36
Koffie met eigengemaakte truffels.....	37
7.) 14-05-2007 Samengesteld door Dimitri Peeters.....	38
Mexicaanse maïssoep.....	38
Spinazietortilla's met pittige Mexicaanse tomatensaus	39
Crispy chili con carne met gemengde groene salade	40
Gekaramelliseerde tortilla's met roomijs en vurige mangosalsa	42
Vanille koffie.....	43

1.) 18-09-2006 Samengesteld door Richard Hovens

Aantal personen: 7

- Venkelsoep met cherrytomaatjes
- Sliptongfilets met jus van witlof, ham en kaas
- Kalfsentrecote met rucolasalsa en gekarameliseerde tomaatjes

Venkelsoep met cherrytomaatjes

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 2 venkel
- 2 kleine ui gesnipperd
- 6 eetlepels olijfolie
- 250 ml crème fraîche (halfvet)
- 1500 ml kippenbouillon
(evt. van tablet)
- 8 takjes cherrytomaatjes



Bereiding:

Snijd de venkel in kleine stukjes, bewaar het kruidige venkelgroen als garnering. Fruit in een soeppan de ui in de olie goudbruin, voeg de stukjes venkel erbij en bak ze enkele minuten mee. Roer de crème fraîche erdoor, schenk de bouillon erbij, breng het geheel aan de kook en laat de soep 10-15 minuten afgedekt zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine en breng op smaak met (versgemalen) peper. Serveer de soep in een diep bord en leg er een takje cherrytomaatjes op. Snijd het achtergehouden venkelgroen fijn en bestrooi de soep hiermee.

Sliptongfilets met jus van witlof, ham en kaas

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 8 eetlepels parmezaanse kaas
- 1 eetlepel bloem
- 7 sliptongen
- zout
- versgemalen peper
- 3 dl Italiaanse olijfolie (extra vierge)
- 6 struikjes witlof
- 50 g ham
- 50 g jongbelegen kaas
- 1 visbouillontablet
- nootmuskaat
- 2 takje basilicum
- 12 sprietjes bieslook
- 4 eetlepels crème fraîche
- 50 g panklare spinazie (zakje)
- 40 g roomboter



Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4. Bakplaat bekleden met bakpapier en parmezaanse kaas erop strooien. Bloem erboven zeven. In midden van oven kaaskletsoppen in ca. 4-5 minuten goudbruin bakken. Laten afkoelen. Oven laten afkoelen tot 125 °C of gasovenstand 2. Sliptongfilets plat neer leggen en bestrooien met zout en peper. In lage ovenschaal helft van olijfolie schenken. Tongen er naast elkaar in leggen. Rest van olie erover schenken, tongen moeten ongeveer half onder olijfolie liggen. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.

Witlof schoonmaken, kern verwijderen. 2 struikjes in stukjes snijden. Ham en kaas in stukjes snijden. In pan 2 dl water met bouillontablet verwarmen en bouillontablet al roerend oplossen. Witlof, ham, kaas en snufje nootmuskaat toevoegen. Bouillon afgedekt ca. 25 minuten zachtjes laten trekken. Intussen schaal met tongen in oven schuiven en tong in ca. 25 minuten net aan gaar laten worden, halverwege tongen keren. Witlofbouillon boven andere pan zeven en vocht tot helft laten inkoken. Vier diepe borden voorverwarmen. Basilicum en bieslook heel fijn hakken. In kommetje kruiden en crème fraîche door elkaar roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Steeltjes van spinazieblaadjes breken en blaadjes door crème fraîche-mengsel halen. Laatste struikje witlof in reepjes snijden en reepjes door crème fraîche-mengsel scheppen.

Boter in klontjes snijden en aan witlofjus toevoegen. Met staafmixer tot een lichtgebonden jus mixen. Jus in borden scheppen. Tongen uit olie nemen en licht droogdeppen, tongen in jus leggen. Witlofreesjes en spinazieblaadjes erop leggen. Kaaskletsoppen in stukken breken en op tong leggen.

Kalfsentrecote met rucolasalsa en gekarameliseerde tomaatjes

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 1 ongesneden witbrood
- 7 kalfsentrecotes
- 6 eetlepel balsamicoazijn
- 2 zak rucola (sla, 75 g)
- 6 eetlepels pijnboompitten
- 4 schaalpjes cherry tomaten (a 250 g)
- 3 eetlepel poedersuiker
- 100 g grano padano (pittige kaas, stukje)
- 9-10 eetlepels olijfolie extra vierge
- versgemalen zeezout
- zwarte peper
- 2 bakje baby leaves (sla, 100 g)



Bereiding:

Brood 1 uur in vriezer leggen. Entrecotes op kamertemperatuur laten komen. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren. Oven voorverwarmen op 175 °C. Twee derde van tomaten op bakplaat leggen. Azijn erover sprenkelen en bestrooien met poedersuiker. Tomaten ca. 10 min. in oven zetten, tot velletje openknapt. Bakplaat uit oven nemen. Rest van tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen en vruchtvlees in stukjes snijden. Kaas fijnraspen. In keukenmachine twee derde van rucola met pijnboompitten op laag tempo fijnmalen. Geraspte kaas en tomaatstukjes erdoor roeren. Salsa op smaak brengen met zout en peper.

Met gekarteld broodmes 12 flinterdunne plakjes van brood snijden. Sneetjes op bakplaat leggen en bestrijken met 1-2 el olie. Grofgemalen zout erover strooien en sneetjes eventueel afdekken met tweede bakplaat, om omkrullen te voorkomen. Brood in oven in 5-10 min. lichtbruin en krokant laten worden.

Grillpan verhitten. Entrecotes met keukenpapier droogdeppen en bestrijken met 1 el olie. Vlees in 4 min. per kant rosé grillen. Halverwege vlees slag draaien, voor mooi ruitpatroon. Vlees uit grillpan nemen, met zout en peper bestrooien en in aluminiumfolie verpakt nog 5 min. laten rusten.

Vetrandje van vlees snijden en vlees in lange plakken snijden.

Van rucolasalsa 1 tl in midden van vier borden scheppen (tegen schuiven van brood). Rest van salsa in vier smalle glaasjes scheppen en op bord zetten. Elk glas garneren met blaadje rucola. Slamelange omscheppen met rest van rucola, 2 el olie en bakvocht van tomaten. Op elk bord sneetje brood op salsa leggen. Hierop telkens pluk sla en helft van entrecoteplakjes leggen. Nog zo'n laag maken en afdekken met laatste sneetjes. Garneren met gebakken tomaten.

2.) 23-10-2006 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 7

- Spinasie-appelsop met forel
- Mossels in saffraan-pieterseliesaus
- Massala-tilapia met geelrys en wortel met knoffel
- Rijstbavarois met pruimen

Spinasie-appelsop met forel

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 3 preien
- 2 zure appels
- boter
- 1,2 kg spinazie (panklaar)
- versgemalen zwarte peper
- 1/2 theel. gemalen nootmuskaat
- zout
- 1 l kippenbouillon
(van tablet of uit pot)
- 300 ml kookroom
- 2 eetl. citroensap
- 7 gerookte forelfilets



Bereiding:

Snijd de prei in smalle ringetjes. Schil de appels en snijd deze in blokjes. Verhit de boter in een soeppan en roerbak hierin de preiringetjes 4 minuten. Voeg spinazie en appel toe en roerbak 3 minuten of tot de spinazie geslonken is. Voeg peper, nootmuskaat en zout toe. Schenk de bouillon erbij en kook zachtjes 10 minuten.

Pureer de soep met een staafmixer of in een keuken machine. Voeg 250 ml kookroom en citroensap toe. Snijd de forelfilets in reepjes en leg ze in diepe borden. Schep de soep erop en verdeel de rest van de room erover.

Mossels in saffraan-pieterseliesaus

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 7 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- 2 envelopjes saffraan
- 2 uien
- 500 ml droge witte wijn
- 6 eetl. gehakte peterselie (vers of diepvries)
- 2 kg mosselen
- 1 theel. kerriepoeder
- 250 ml kookroom



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C. Laat het deeg ontdooien. Bekleed een bakplaat met bakpapier of vet deze licht in. Snijd het bladerdeeg diagonaal in vieren en leg de plakjes op de bakplaat. Klop het ei los en strijk dit over het deeg. Bak het bladerdeeg in het midden van de oven in ca. 15 minuten gaar en goudbruin. Week de saffraandraadjes in warm water. Pel de uien snipper deze.

Breng de wijn met ui en de helft van de peterselie in een ruime pan aan de kook. Controleer de mosselen en verwijder de exemplaren die na een stevige tik op het aanrecht niet sluiten. Voeg de mosselen toe en kook ze ca. 5 minuten tot ze open zijn. Schep de gare mosselen uit de pan. Voeg het kerriepoeder aan het kookvocht toe en kook dit tot de helft in. Voeg de kookroom toe en kook dit in tot de saus licht bindt. Haal intussen de gare mosselen uit de schelp. Zeef de saus en voeg de saffraan en de rest van de peterselie toe. Verwarm de mosselen in de saus. Serveer ze per persoon in schaalteje op een groot bord en leg de bladerdeegkoekjes erlangs.

Massala-tilapia met geelrys en wortel met knoffel

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

Tilapia:

- 7 tilapiafilets van ca. 150 g per stuk
- 4 knoflookteentjes
- 2 groene Spaanse pepers
- 3 theel. gemalen komijn (djinten)
- 3 theel. gemalen koriander (ketoembar)
- zout
- 2 theel. kurkuma
- boter
- 1 citroen

Geelrys:

- 4,5 cm gemberwortel
- 375 g (basmati) rijst
- 6 eetl. blanke rozijnen
- 2 kaneelstokjes
- 1 theel. kurkuma (geelwortel)
- 60 g boter

Worteltjes:

- 2 bosjes bopeen
- boter
- 6 teentjes knoflook
- 1 eetl. gehakte tijm
- 1 eetl. gehakte rozemarijn
- peper
- zout
- 3-4 eetl. honing

Bereiding:

Spoel de tilapiafilets even af onder de koudekraan. Dep ze daarna droog met keukenpapier. Leg de tilapiafilets naast elkaar op een schaal. Pel de knoflook en pers deze. Snijd de groene peper zonder zaadjes, zeer fijn. Meng de peper met knoflook, komijn, koriander, 1 theelepel zout en kurkuma tot een pasta. Het is handig om hier een vijzel voor te gebruiken. Verdeel dit mengsel over de visfilets en laat even intrekken.



Ga verder met de geelrys. Breng water aan de kook (zie de aanwijzing op de rijstverpakking). Schil de gemberwortel en snijd deze in dunne plakjes. Voeg rijst, rozijnen, kruidnagels of kaneelstokje, kurkuma, gember en zout aan het water toe en kook de rijst gaar, volgens de aanwijzing op de verpakking.

Snijd het groen van de bospeen af, maar laat ongeveer een centimeter van het groen aan de wortel zitten. Schrap de bospeen en halveer ze in de lengte. Verhit de boter en bak hierin de wortel met de geperste knoflook, peper, zout, gehakte tijm en gehakte rozemarijn. Schep er de honing door.

Strooi nog een beetje zout en peper op de vis. Verhit voor de vis de boter in een koekenpan en bak de tilapia 2-3 minuten per kant. Snijd de citroen in partjes. Serveer de tilapia met citroen op de geelrys waaraan vlokjes boter zijn toegevoegd. Leg daarnaast de worteltjes.

Rijstbavarois met pruimen

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

Ingrediënten pruimen:

- 5 dl appelsap
- 1 theel. kaneel
- 500 g gedroogde pruimen zonder pit
- 1 eetl. aardappelmeel

Ingrediënten rijstbavarois:

- 125 g dessertrijst
- 1 vanillestokje van 5 cm
- 6 dl melk
- 3 eidooiers
- 1 eetl. honing
- 4 blaadjes gelatine
- 3 dl slagroom
- suiker
- olie om in te vetten
- 50 g geschaafde amandelen



Bereiding:

Verwarm het appelsap met de kaneel tot tegen de kook aan. Verwarm hier de pruimen, zonder te koken, 15 minuten in. Bind het vocht met 1 eetl. aardappelmeel gemengd met een aantal eetlepels sap.

Kook de dessertrijst met het vanillestokje in de melk in 12 minuten gaar. Verwijder het vanille stokje. Klop de eidooiers los met de honing en roer deze de laatste 3 kookminuten door de rijst. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Knijp ze uit en los ze op in de hete rijst zonder te koken. Laat de rijst afkoelen totdat deze lauw is.

Klop de slagroom met suiker halfstijf en spatel deze door de rijst. Vet de vormpjes licht in en schep de bavarois erin. Zet hem minimaal 3 uur in de koelkast om op te stijven.

Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin.

Stort de bavarois op een groot bord en serveer de pruimen eromheen. Schenk met een lepel wat pruimenvocht over de bavarois. Strooi wat geschaafde amandelen over de compositie. En als laatste kun je wat kaneelpoeder over het geheel strooien.

3.) 27-11-2006 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 7

- **Warme salade met bloedworst en chorizo**
- **Knapperige groenten met knoflookmayonaise**
- **Biefstuk met champignons en aardappelkoek en bloemkool met een krokant korstje**
- **Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus**

Warme salade met bloedworst en chorizo

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 240 gram bloedworst
- 240 gram chorizo
- 3 rijpe handperen
- 5 bosuitjes
- 1 krop ijsbergsla
- 1,5 eetlepel olie
- 1,5 glas appelsap
- 4,5 eetlepel olijfolie
- 3 eetlepels azijn
- 2 theelepels mosterd
- zout
- vers gemalen peper



Bereiding:

Verwijder het vel van de bloedworst en de chorizo en snijd ze in blokjes. Snijd de gewassen peer met schil en zonder klokhuis in 8 partjes. Snijd de schoongemaakte bosuitjes in ringetjes. Snijd de ijsbergsla in smalle reepjes.

Verhit de 1.5 eetlepels olie in de koekenpan met dikke bodem en laat de bloedworst en de chorizo omscheppend krokant bakken. Schep ze met een schuimschaaf uit de pan op keukenpapier. Giet het vet uit de pan. Verhit de olijfolie in de pan en bak de peerpartjes omscheppend tot ze beginnen te kleuren.

Schep ze uit de pan. Voor de dressing, blus de pan af met het appelsap en de azijn en roer er op een hoog vuur de mosterd en de bosui en wat zout en peper door. Kort laten inkoken. Verdeel de ijsbergsla over de borden en leg hier 3 partjes peer op verdeel de bloedworst en de chorizo om de ijsbergsla. Bedruppel de sla met de warme dressing uit de pan.

Knapperige groenten met knoflookmayonaise

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

Knapperige groenten:

- 1 rode en 1 groene paprika
- 2 grote wortelen
- 250 gram champignons
- 150 gram peulen

Voor het beslag:

- 400 ml ijskoud water
- 2 eieren
- 200 gram bloem
- 2 theelepels zout
- 3 theelepels cayennepeper

Voor de knoflookmayonaise:

- 4 tenen knoflook
- 3 eierdooiers
- 3 eetlepels citroensap
- 2 dl olijfolie
- 2 dl zonnebloemolie
- zout
- versgemalen peper



Bereiding:

Snijdt de wortel en de paprika in reepjes en maak de champignons en de peulen schoon.

Dep de groenten en champignons droog.

Maak het beslag pas op het laatste moment, hoe kouder het beslag des te beter het resultaat.

Doe het water in een kom en klop er de eieren doorheen en voeg het zout en de cayennepeper toe.

Roer de bloem snel door het watermengsel tot het een grof dik beslag is, dik genoeg zodat het aan de groente blijft kleven.

Verhit de olie tot 180 graden. Prik een stukje groente of champignon aan een vork en wentel het snel door het beslag.

Laat het in de hete olie zakken, bak er een aantal tegelijk en laat ze een aantal minuten bakken tot ze lichtbruin en krokant zijn.

Haal ze met een schuimspaan uit de olie en leg ze op keukenpapier.

Even laten uitlekken en dan meteen opdienen met de knoflookmayonaise.

Snijd de tenen knoflook in stukken en doe ze samen met de eierdooiers, het citroensap en wat zout en peper in de keukenmachine en laat het draaien tot het een glad mengsel is. Giet de beide soorten olie in een dun straaltje op het draaiende mes en laten draaien tot het een dikke mayonaise is. Breng de mayonaise des gewenst nog op smaak met zout en peper en zo nodig een scheutje citroensap. Als de mayonaise te dik is verdun hem dan met wat warm water.

Biefstuk met champignons en aardappelkoek en bloemkool met een krokant korstje

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

Aardappelkoek:

- 7 aardappelen
- 5 kleine uien
- 5 eetlepels maïzena of allesbinder
- zout
- versgemalen peper
- olie om in te bakken

Biefstuk:

- 7 biefstukken van 125 gram
- 500 gram (kastanje)champignons
- olie of boter om in te bakken
- 125 gram boter
- 5 theelepels mosterd
- 5 theelepels balsamico-azijn
- 5 scheutjes rode port of cognac
- 50 ml koksroom

Bloemkool:

- 1 bloemkool
- zout
- 300 gram reepjes mager rookspek
- 1,5 flinke ui
- 1,5 eetlepel olie
- 1 zakje kerriesaus
- 40 gram boter
- 4 sneetjes witbrood
- 150 gram oude Goudse kaas, vers geraspt

Bereiding:

Biefstuk met champignons en aardappelkoek:

Kook de geschilde aardappelen in 10 minuten half gaar, laat ze afkoelen en rasp ze grof.

Snipper de uien en doe ze met de geraspte aardappelen, de maïzena en wat zout en peper in een kom.

Meng het geheel goed en maak van dit mengsel afgeplatte koeken en druk ze goed aan. Zet ze koel weg tot gebruik.

Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen. Snijd de champignons in plakjes. Zet twee koekenpannen op het vuur. Bak de biefstuk op de gebruikelijke manier in wat olie of boter tot de gewenste graad van gaarheid, bestrooi met wat zout en peper en laat afgedekt rusten. Bak intussen de aardappelkoekjes in een scheutje olie in de andere pan in circa 6 minuten aan beide kanten goudbruin. Doe de 125 gram boter in de pan van de biefstuk en bak de champignons omscheppend tot ze beginnen te kleuren. Voeg de mosterd, de azijn, de port of de cognac en de room toe en laat kort koken. Breng op smaak met zout en peper.

Bloemkool met een krokant korstje:

Kook de schoongemaakte en in roosjes verdeelde bloemkool in water met wat zout in circa 8 minuten beetgaar, giet af en laat uitlekken. Snipper de ui. Maak de kerriesaus volgens de aanwijzingen op het zakje. Smelt de boter. Bak het brood krokant en verkruimel het brood zonder de korst. Schep de gesmolten boter, het broodkruim en de geraspte kaas door elkaar.

Verwarm de oven voor op 220 C. Schep de bloemkoolroosjes in 7 kleine schaaltes. Verhit de olie in een koekenpan en laat het spek en de ui bakken tot de ui begint te kleuren. Schep het spekmengsel over de bloemkool. Schep er de kerriesaus over. Verdeel er het broodkruimmengsel over en zet de schaaltes circa 10 minuten in de hete oven, tot de bovenkant mooi gekleurd is.

Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus

Aantal sterren: 5

Ingrediënten:

Ingrediënten peren:

- 4 rijpe maar stevige handperen
- 100 gram roomboter
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 theelepel kaneel/ 1 theelepel poedersuiker
- 7 bolletjes vanille-ijs
- 100 gram bittere chocolade voor de chocoladesaus
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker voor de chocoladesaus
- 0,25 liter slagroom voor de chocoladesaus
- 1 scheutje rum voor de chocoladesaus



Ingrediënten Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Bereiding:

Bereiding peren:

Doe voor de saus de in stukjes gebroken chocolade, de suiker en de slagroom in een pan, zet op een laag vuur en roer regelmatig tot de chocolade is gesmolten en het een dikke glanzende saus is. Breng op smaak met een scheutje rum of cognac en houd de saus warm. Was intussen de peren en snijd ze met de schil elk in 8 parten. Verwijder de klokhuizen. Zet twee grote koekenpannen op het vuur en verdeel er de boter over. Verdeel de parten peer over de pannen en laat ze regelmatig omscheppend een paar minuten bakken. Bedruppel de peer met het citroensap en bestrooi met de basterdsuiker en de vanillesuiker. Laat bakken tot de peren licht gekarameliseerd zijn en schep ze uit de pan in een voorverwarmde schaal om te voorkomen dat ze verbranden.

Bereiding Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden.

Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig.

Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel.

Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden).

Als de saus dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor.

Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten).

Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Afwerking:

Verdeel de saus over de borden. Leg per bord 4 parten peer stervormig in de saus. Schep in het midden van elk bord een bol vanille-ijs. Bestrooi de randen van het bord met poedersuiker en kaneel.

4.) 18-12-2006 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 7

- Zalmbonbons
- Bladerdeegenvelopje met krab en pastis
- Paddenstoelenroomsoep met spekje
- Wildtrio met jeneversaus en gegratineerde witlof met een aardappelpeertje
- Chocoladeijs met gestoomde chocoladepudding en slagroom

Zalmbonbons

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Zalmbonbons:

- 60 gram verse zalmfilet
- 0,5 dl. Room
- 1,5 blaadje gelatine
- visbouillonpoeder
- peper
- zout
- 150 gram gerookte zalmplakjes
- olijfolie

Garnering:

- Groen van prei (20 cm lang en 2mm breed)
- Zalmeitjes



Bereiding:

Maak de room in een pannetje warm en pocheer hier de zalmfilet in. Pureer de massa vervolgens met de staafmixer.

Week de gelatineblaadjes in koud water. Knijp ze goed uit en los op in de nog warme zalmousse. Breng deze op smaak met visbouillon, peper en zout.

Laat de zalmousse afkoelen en opstijven in de koeling.

Snij van de gerookte zalm 14 plakjes van 6 x 2½ cm en leg deze (telkens 2 plakjes) kruislings over elkaar, verdeel hierover de zalmousse en vouw ze mooi dicht.

Glans ze (zeer dun) af met olijfolie en maak er met de geblancheerde preireepjes een strikje omheen en garneer af met enkele zalmeitjes.

Bladerdeegenvelopje met krab en pastis

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 1 el. boter
- 300 gr. krab
- 1 el. pastis
- 2 el. witte wijn
- 1 dl. Koksroom
- 1 el gehakte kruiden
(peterselie, dragon
en dille)
- 7 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- peper
- zout



Bereiding:

Smelt de boter en fruit hierin de krab kort. Flambeer met pastis en bestrooi met peper en zout.

Haal 5 el. Eruit om de plakjes bladerdeeg mee te vullen.

Voeg aan de rest de room en de witte wijn toe (saus).

Voeg de gehakte kruiden toe en breng op smaak met peper en zout en voeg naar smaak pastis toe.

Rol de plakjes bladerdeeg uit en snij deze vervolgens diagonaal door midden.

Leg in het midden van elk plakje bladerdeeg een lepel krab. Vouw het deeg dicht. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopt ei.

Plaats de envelopjes 10 – 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. Verwarm de saus en pureer deze eventueel nog even met een staafmixer.

Leg op elk bord een bladerdeegdriehoekje en schenk de saus er naast. Garneer met een takje dille en peterselie.

Paddenstoelenroomsoep met spekje

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 350 gr. kastanjechampignons
- 3 kleine uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl. tijm
- 35 gr. funghi porcini (gedroogde paddebstoelen)
- 35 gr. boter
- 1,5 l. kippenbouillon
- 175 gr. ontbijtspek in plakjes
- 3 dl. Koksroom
- 0,75 flink borrelglas cognac
- zout
- versgemalen peper
- 2 el. in ringetjes geknipte bieslook



Bereiding:

Hak de champignons, ui, de knoflook, de tijm en de funghi porcini fijn.

Doe de boter in de pan en fruit eerst de champignons tot ze bijna zacht zijn en voeg dan de ui en de knoflook toe. Schep het mengsel regelmatig om tot het begint te verkleuren. Voeg de bouillon toe en laat ca. 5 minuten koken.

Bak het spek knapperig in een koekenpan. Breek de afgekoelde plakjes uitgebakken spek in stukjes.

Breng de soep aan de kook en roer de room en de cognac erdoor. Breng de soep zonodig op smaak met wat peper en zout.

Wildtrio met jeneversaus en gratineerde witlof met een aardappelpeertje

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Wildtrio met jeneversaus:

- reerugfile (7 medaillons)
- hertenbiefstuk (7 medaillons)
- wildzwijnhaas (7 medaillons)
- 150 gr. boter
- peper
- zout
- 1,5 dl. Rode wijn
- 6 cc. Balsamicoazijn
- 55 gr. sjalotten
- 1,5 teentje knoflook
- 150 gr. champignons
- 4 dl. Wildfond
- 9 st. jeneverbessen
- 1,5 takje tijm
- 1,5 laurierblaadje
- bruin roux (50 gr. boter en 75 gr. bloem)
- 150 gr. roomboter
- 45 cc. Graanjenever



Witlof:

- 7 st. kleine witlofjes
- 45 gr. rauwe ham
- 90 gr. geraspte kaas
- 45 gr. boter
- 1 l. melk
- zout
- suiker

Aardappelpeertje:

- 1 kg. Aardappelen
- 125 gr. mais (uit blik)
- 3 eierdooiers
- 45 gr. boter gesmolten
- paneermeel
- 100 gr. eiwit
- bloem
- peper
- zout
- nootmuskaat
- peterselie stelen
- frituurolie

Bereiding:

Wildtrio met jeneversaus:

Kruid de vleessoorten met peper en zout. Bak deze daarna in de hete boter snel rondom bruin (dichtschroeien). Haal het vlees uit de pan en leg het vlees in een slee. Giet bijna alle braadboter erover.

In een braadpan de sjalotten, knoflook en champignons aanfruiten. Aflussen met balsamicoazijn en dit laten verdampen. Voeg de rode wijn en de wildebouillon toe. Jeneverbessen pletten en samen met de andere kruiden en specerijen toevoegen.

Kook het geheel iets in. Pureer de saus in de foodprocessor. Daarna zeven. De saus eventueel licht binden met de roux. Het geheel nog kort zachtjes laten doorkoken. Afmaken met jenever, peper en zout.

Verwarm de oven op 190°C en plaats de slede met het vlees in de oven. Laten braden tot een kerntemperatuur van 56°C. Voeg het vrijkomende vleesvocht toe aan de saus.

Haal het vlees uit de oven en wikkel het in aluminiumfolie en laat het vlees 5 minuten rusten.

Monteer de saus op met ijskoude roomboter.

Witlof:

Snij de witlof in de lengte doormidden en haal aan de onderkant voorzichtig het kegeltje eruit. Kook de witlof bietgaar in half water en half melk met wat zout en suiker.

Als ze iets afgekoeld zijn, goed uitknippen en in een beboterde slede leggen. Licht kruiden met peper.

De rauwe ham in dunne reepjes snijden. Deze over de witlof strooien. Daarna bestrooien met geraspte kaas. In een voorverwarmde oven van 200°C ongeveer 15 min. Goudbruin laten kleuren.

Bereiding aardappelpeertje:

Aardappelen schillen en met wat zout goed gaar koken. Afgieten en goed droog laten stomen zonder deksel. Aardappelen pureren m.b.v. pureeknijper. Eidooiers aan de warme massa toevoegen. Boter in gedeelten toevoegen tot een stevige en vormbare massa ontstaat.

Mais goed laten uitlekken en met keukenpapier goed droog maken. Daarna bij de puree voegen. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.

Maak er dan gelijke bolletjes van (niet te groot). Rol deze in de handpalm aan een kant wat dunner, zo ontstaat een peertje. Bestuif ze met bloem en haal ze door het eiwit en daarna door het paneermeel. Ze kunnen alsnog iets bijgevormd worden.

Breng de olie op 180°C en frituur de peertjes in ongeveer 4 minuten gaar tot ze goudbruin zijn. Goed laten uitlekken en steek er dan aan de dunne kant een peterseliesteeltje in als steeltje.

Uitserveren:

Leg het vlees schuin op elkaar beneden op het bord. De saus gedeeltelijk over het vlees gieten. Geef hierbij gratineerde witlof en twee aardappelpeertjes.

Chocoladeijs met gestoomde chocoladepudding en slagroom

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Ijs:

- 1 lt. Room
- 0,5 lt. Melk
- 6 eierdooiers
- 175 gr. suiker
- cacao

Chocoladepudding:

- 175 gr boter
- 175 gr. rietsuiker
- 75 gr. pure chocolade, gesmolten
- 2 el. melk
- 3 eieren, gesplitst
- 1 el. cacaopoeder, gezeefd
- 175 gr. vers wit broodkruim



Saus:

- 250 toffees met vanillesmaak
- 1,5 dl. Melk
- 15 gr. boter

Bereiding:

roomijs:

Roer de eierdooiers met de suiker, de cacao, goed glad. Kook 0,5lt. Room samen met de melk. Voeg het hete roommengsel bij de eiermassa.

Laat de compositie onder voortdurend roeren op een klein vuur binden (niet warmer dan 70 graden i.v.m. schiften).

Doe de massa in een platte metalen kom en laat dit in de diepvries minstens 1 uur afkoelen. Hierna kan de massa in de ijs machine.

Chocoladepudding:

Vet een diepe puddingvorm van ruim 1 liter inhoud in en leg een rond stukje bakpapier op de bodem.

Roer de boter met de suiker tot room en klop de afgekoelde chocolade en de melk erdoor.

Klop de eidooiers een voor een door het mengsel. Voeg cacao en broodkruim toe.

Klop de eiwitten stijf en schep ze door het mengsel dan in de puddingvorm. Strijk de bovenkant glad.

Dek de vorm af met bakpapier en wikkel hem in aluminiumfolie. Stoom de pudding boven een pan met zachtjes kokend water in 2 tot 2,5 uur gaar.

Maak ondertussen de saus: doe de toffees, melk en boter in een pannetje en laat ze onder regelmatig roeren smelten boven een laag vuur. Houd de saus warm. Stort de pudding op een voorverwarmde schaal en giet de saus erbij.

Uitserveren:

Klop de slagroom met weinig suiker. Lepel de slagroom in een spuitzak en spuit een toefje naast de 2 bolletjes ijs.

Het bord bestrooien met cacao poeder en het geheel afgraneren met een blaadje munt.

De pudding plaats men geheel op tafel en wordt ter plaatse uitgeserveerd.

5.) 26-02-2007 Samengesteld door Wim Hovens

Aantal personen: 7

- Romige preisoep met gerookte paling en croutons
- Zalmfilet met prei en champignons
- Kalkoentournedos met macédoine van groenten

Romige preisoep met gerookte paling en croutons

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Soep:

- 2 eetlepels boter
- 4 sjalotjes
- 8 preistengels
- 4 aardappels in blokjes gesneden
- groentebouillonblokjes voor 1 liter
- 2 deciliter witte wijn
- 2 pakjes paling in schuine ruit gesneden
- zout
- peper
- circa 24 sprieten bieslook

Croutons:

- 8 witte boterhammen ontkorst en in dobbelsteentjes gesneden
- 2 eetlepels olijfolie



Bereiding:

Verhit de olie in de koekenpan en bak hierin het in dobbelsteentjes gesneden witbrood goudbruin tot croutons.

Verhit boter in een pan, voeg de sjalotjes en de prei toe en laat het zachtjes 5 minuten doorbakken.

Doe de aardappels, de bouillon en de wijn erbij en kook het in ongeveer 30 minuten tot een soep.

Pureer de soep en breng ze op smaak met peper en zout.

Roer voor het serveren de room erdoor en garneer met de stukjes paling, croutons en de bieslook.

Zalmfilet met prei en champignons

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 2 dunne preien
- 250 gram (grot)champignons
- 1 eetlepel groene peperkorrels (uit een potje)
- 750 gram zalmfilet
- zout
- 40 gram boter
- 125 milliliter crème fraîche
- 2 eetlepels olijfolie
- 7 kleine takjes peterselie



Bereiding:

Snijd het witte deel van de preien in zeer smalle ringen. Snijd de schoon-geborstelde champignons in plakjes. Spoel de peperkorrels af en laat ze uitlekken. Bestrooi de zalmfilets met zout.

Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak de preiringen circa 8 minuten op een matige hittebron. Roer de crème fraîche en de peper-korrels erdoor. Schep de romige prei uit de pan en houd deze warm.

Giet de olijfolie in de pan en voeg de rest van de boter toe. Bak de plakjes champignons op een vrij hete hittebron snel lichtbruin en knapperig. Schep ze uit de pan en houd ze warm.

Bak nu de stukjes zalmfilet op een matige hittebron circa 2 à 3 minuten aan beide kanten. De zalm dient binnenin nét gaar te zijn.

Verdeel de romige prei over warmgemaakte borden. Leg de zalmfilet er bovenop. Leg daarop de plakjes champignons en garneer met een takje peterselie.

Kalkoentournedos met macédoine van groenten

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 7 kalkoentournedos of kalkoenbiefstukjes van circa 150 à 200 gram per stuk
- 250 gram peultjes
- 500 gram spruiten
- 1 stronk broccoli
- 250 gram kers-/cherrytomaatjes
- 50 gram boter
- 125 milliliter kippenbouillon
- 125 milliliter slagroom
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels vloeibare honing
- zout
- versgemalen peper



Bereiding:

Bestrooi het vlees met zout en laat het op kamertemperatuur komen.

Maak de peultjes en de spruiten schoon. Snijd de broccoli in roosjes. Schil de dikke steel en snijd deze enkele malen in de lengte door. Halveer de tomaatjes.

Verhit de boter in een koekenpan en bak het vlees op een matige hittebron in circa 15 minuten gaar. Draai het halverwege de baktijd om. Schep het vlees uit de pan. Giet de bouillon en slagroom bij het braadvocht en breng het aan de kook. Laat de saus circa 3 minuten zachtjes koken.

Kook, in lichtgezouten water, de spruiten in circa 8 minuten en de peultjes en de broccoli in circa 5 minuten beetgaar. Giet de groenten af.

Meng groenten, tomaatjes, peterselie, citroensap en honing door elkaar. Verdeel de met peper bestrooide tournedos over de borden. Schep de saus om het vlees heen. Verdeel de groenten over de borden.

6.) 16-04-2007 Samengesteld door Peter Smeets

Aantal personen: 7

- Salade van gerookte kip
- Veloute van courgette en krokant gebakken ham
- Perensalade met blauwschimmelkaas
- Gebakken scampis met een knoflook kruidensaus
- Kabeljauwfilet in Noilly Pratsaus
- Schuimomelet
- Koffie met eigengemaakte truffels

Salade van gerookte kip

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- gerookte kip
- knolselderij
- gemengde salade om de borden te garneren
- pijnboompitten
- mini broodjes
- sinaasappels
- olie
- 3 eetlepels mayonaise
- zout
- peper
- kerriepoeder
- scheutje grand marnier
- 50 ml jus d'orange
- koksroom
- gembersiroop



Bereiding:

Vorbereiding:

Broodjes afbakken als gerecht opgediend wordt mee serveren en kruidenboter.

Sinaasappeldressing: Doe 3 eetlepels mayonaise met zout en peper en 1 theelepel kerriepoeder in de blender. Voeg hier een scheutje grand marnier bij 50 ml jus d'orange en een klein scheutje gember siroop. Laat dit alles mengen. Proef of er nog iets bij moet van zout kerriepoeder of jus d'orange voor de smaak en voeg als laatste een scheut koksroom toe.

Snij de knolselderij in hele dunne reepjes (julienne) en bak deze reepjes goudbruin in de olie todat ze lekker knapperig zijn en bewaar dit als garnering. Bak de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Schil een sinaasappel zoals een appel en snij hier de fijne partjes tussen uit zonder het vlies van de sinaasappel (ongeveer 3 of 4 partjes per bord).

Bereidingswijze:

Was de sla en dep deze droog. Snijdt/pluk deze in stukken en maak hier een bedje in het midden van het bord.

Verdeel de sinaasappeldressing over het bedje van sla.

Snij de kipfilet in dunne plakjes en verdeel deze over de borden.

Presentatie:

Garneer af met plakjes sinaasappel en strooi er wat gebakken pijnboompitten over.

In het midden van het geheel een toefje knolselderij toevoegen.

Veloute van courgette en krokant gebakken ham

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 1 courgette
- 40 gram margarine
- 45 gram bloem
- 1 liter bouillon
- 1 teentje knoflook
- enkele plakjes rauwe ham
- 1/4 ijsbergsla
- 0.75 dl koksroom
- 1 eierdooier
- gehakte peterselie

Bereiding:

Was de courgette en snijdt deze in blokjes.

Smelt de boter en fruit de courgette met de knoflook gedurende 5 minuten zacht aan.

Voeg de bloem toe en maak de roux gaar.

Giet dan de bouillon erbij en breng de soep al roerende aan de kook.

Laat de soep gedurende 20 minuten zachtjes koken.

Vervolgens met de saafmixer de soep zeer fijn malen en op smaak brengen met peper en zout.

Snijdt de ijsbergsla in zeer fijne reepjes en zet deze gedurende 10 minuten in het koude water.

Snijdt de gerookte ham in zeer dunne plakjes en dan net voor het opdienen bak je deze gedurende enkele minuten in de zeer hete oven.

Presentatie:

Vlak voor het serveren de borden iets voorverwarmen

In het midden de ijsbergsal leggen.

Breng de soep opnieuw aan de kook.

Roer de eierdooier door de koksroom.

Haal de soep van het vuur en roer de liaison (koksroom mengsel) door de soep. Let op de soep mag NIET meer koken.

Schep de veloute op de borden en leg de gebakken ham op de salade.

Garneer met vers gehakte peterselie.

Perensalade met blauwschimmelkaas

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 4 handperen
- 4 stengels bleekselderij
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels yoghurt
- 100 gram blauwschimmelkaas
- zout
- peper
- 100 gram veldsla



Bereiding:

Schil de peren en snijd ze in kleine blokjes.

Was de selderij, haal er eventueel de draden af en snijd deze in dunne reepjes.

Roer de mayonaise en de yoghurt door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Schep de peren en de bleekselderij door de saus.

Verkruimel de kaas.

Presentatie:

Verdeel de veldsla over de borden en schep hier de perensalade op. Strooi de verkruimelde kaas hierover.

Gebakken scampis met een knoflook kruidensaus

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- Scampis
- fijngesneden peterselie en bieslook
- 3 eetlepels ketjap
- 3 eetlepels curry
- 3 eetlepels tomatenmoes
- koksroom
- 2 teentjes fijngesneden knoflook
- 1 klein geneden ui
- 2 eetlepels kruidenboter
- zout
- peper
- boter
- stokbrood

Bereiding:

Vorbereiding:

Leg de scampis in water en maak ze schoon, eerst de schil eraf halen en daarna snijd je hem aan de bolle kant in het midden in, over de lengte.

Verwijder vervolgens het darmkanaal (bruine sliertje).

Droog de scampis op keukenpapier en leg ze hierna op een schaal.

Bestrooi met zout en peper.

Bereidingswijze :

Snij de peterselie en bieslook heel fijn en zet apart. Schil de ui en snij deze heel fijn en zet apart. Schil de knoflook, snij deze heel fijn en zet apart.

Doe in pan ruim boter. Zo gauw de boter bruin begint te kleuren, de scampis in de pan doen. Zorg dat ze aan beide kanten lekker bruin gebakken zijn. Voeg nu de fijngesneden knoflook en de fijngesneden ui toe. Als dit goed meegebakken is, zoveel mogelijk van de boter weg schudden (pan schuin houden en ingrediënten tegenhouden met bijvoorbeeld Een grote lepel). Voeg zo gauw de pan weer op het vuur staat de tomatenmoes, de curry en de ketjap toe aan de scampis. Voeg nu 1 flinke eetlepel kruidenboter toe alsook de bieslook en de peterselie. Voeg op het laatste een scheut koksroom toe. Het geheel goed doorroeren. Als de saus te dik is eventueel een scheutje water toevoegen.

Presentatie:

Zorg dat het brood warm is, serveer per bordje de scampis met wat saus en serveer het brood er apart bij.

Kabeljauwfilet in Noilly Pratsaus

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Vis:

- 7* 40 gram kabeljauwfilet
- 7 plakjes gerookte zalm
- 1 speer prei
- 1 wortel
- 40 gram boter
- peper
- zout
- vers geperst sap van 3 sinasappels

Noilly Pratsaus:

- 4 sjalotjes
- 1 kervel
- 3 dl noily prat
- 2 dl. visfond
- 3.5 dl kalfsfond
- 3.5 dl. room
- citroensap
- peper
- zout
- blikje gepelde muskaatdruiven
- bakpapier
- aluminiumfolie

Pasta:

- tagliatelle

Bereiding:

Maak de prei schoon en snijd het onderste witte gedeelte in flinterdunne ringetjes. Snij van het groene gedeelte 14 reepjes van 3 mm breed en ca 20 cm lang.

Maak de wortel schoon en snij deze tot juliennen (reepjes ter grootte van een lucifer).

Doe boter in de pan. Laat deze smelten en voeg preiringetjes en worteljulienne toe. Stoof ze gedurende 10 minuten.

Doe nu het sinaasappelsap erbij en laat inkoken tot het bijna helemaal verdampt is.

Haal de massa uit de pan en laat goed uitlekken (het vocht kan bij de saus gevoegd worden).

Blanceer de preireepjes gedurende 1 minuut en spoel ze daarna direct onder koud water.

Kruid de kabeljauwfilets met peper en zout en bedek de bovenzijde met preiringetjes en worteljulienne.



Bekleed elke filet met een zalmlakje en bindt dit met 2 preilintjes vast.

Plaats de pakketjes op een beboterde of met bakpapier bekleede bakplaat. Dek ze af met aluminiumfolie en zet ze net voor het uitserveren in een oven van 150 graden, gedurende 10-12 minuten.

Voor de saus, de sjalotjes zeer fijn hakken en de kervel wassen

Smelt de boter in een pan en fruit de sjalotjes hierin en blus deze met de noily prat af.

Voeg de kervel, vis- en kalfsfond toe en laat inkoken tot 1/8 van de oorspronkelijke hoeveelheid.

Zeef de saus, voeg room toe en laat tot gewenste dikte inkoken.

Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Kook de tagliatelle volgens voorschrift en verwarm de druiven in hun eigen vocht.

Presentatie:

Leg een beetje tagliatelle in het midden van een voorverwarmd bord.

Nappeer met de saus en leg hierop het vispakketje en garneer af met uitgelekte muskaatdruiven.

Schuimomelet

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 16 eierdooiers
- 250 gram suiker
- zout
- 4 eetlepels slagroom
- boter
- 400 gram jam naar keuze
- bijpassende likeur
- poedersuiker

Bereiding:

Klop 16 eierdooiers met 100 gram suiker, een snufje zout en 4 eetlepels slagroom schuimig.

Klop 4 eiwitten stijf en voeg tijdens het kloppen geleidelijk 150 gram suiker toe.

Spatel het eiwitschuim door het dooiermengsel.

Smelt in een koekepan 10 gram boter en giet er 1/8 van het eischuim in en laat het over de panbodem uitvloeien.

Laat het schuim met het deksel op de pan op een laag vuur stollen tot de onderkant goudbruin is.

Verwarm intussen 400 gram jam naar keuze.

Roer er 2 eetlepels likeur, bij de jam passend, door.

Neem de pan van het vuur en schep op 1 helft van de omelet 1/8 van de jam.

Sla de omelet dubbel en laat deze op een warme schaal glijden. Hou deze warm op een pan met heet water en bak nog 7 omeletten.

Laat deze ook bij de andere op de schaal glijden en bestrooi de schuimomeletten rijkelijk met poedersuiker en serveer ze direct.

Koffie met eigengemaakte truffels

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 175 gram poedersuiker
- 125 gram zachte boter
- 250 gram pure chocolade
- cacaopoeder



Bereiding:

Klop de poedersuiker met de zachte boter met een mixer lichtgel en romig.

Smelt de chocolade au bain marie (in een bak boven een pan met heet water).

Roer de afgekoelde maar nog wel vloeibaar gesmolten chocolade door het mengsel.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit op een met bakpapier bekleed bakblik gelijke hoopjes van de chocolade (minimaal 14 stuks).

Zet de chocolade even in de diepvries en haal ze daarna door de cacaopoeder.

Presentatie :

Serveer de truffels bij een kop koffie.

7.) 14-05-2007 Samengesteld door Dimitri Peeters

Aantal personen: 7

- Mexicaanse maïssoep
- Spinazietortilla's met pittige Mexicaanse tomatensaus
- Crispy chili con carne met gemengde groene salade
- Gekaramelliseerde tortilla's met roomijs en vurige mangosalsa
- Vanille koffie

Mexicaanse maïssoep

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 4 uien
- 8 eetlepels Bertolli Classico olijfolie
- 4 teentjes knoflook
- 2 blik tomatenblokjes
- 4 blikjes maïs
- 4 Kippenbouillon
- 1 liter water
- 3 deciliter melk
- 3 deciliter salsa mild
- 2 zakjes geraspte kaas
- 2 eetlepels Mexicaanse kruiden

Bereiding:

Pel de uien en snipper ze fijn. Verwarm 8 eetlepels olie in een braadpan en fruit de ui circa 3 minuten op een hoog vuur. Pers de knoflook erboven uit en bak die circa 1 minuut mee. Laat de maïs uitlekken en voeg die toe. Voeg ook de tomatenblokjes, de bouillonblokjes, en 1 liter water toe. Breng het geheel al roerend aan de kook. Meng de melk en de salsa door elkaar en voeg dit mengsel toe aan de soep. Laat de soep al roerend door en door heet worden.

Meng de kaas met de Mexicaanse kruiden. Schep in elk bord 2 eetlepels kaasmengsel. Schep de hete soep erop. Serveer de rest van het kaasmengsel er apart bij.

Spinazietortilla's met pittige Mexicaanse tomatensaus

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Spinazietortilla's:

- 4 grote uien
- 6 eetlepels olijfolie
- 4 blikken kidneybonen (400 gram)
- 4 pakken Iglo Bladspinazie (van 450 gram)
- 4 eetlepels tacokruiden
- 4 eetlepels vloeibare margarine
- 16 tortilla's (kant-en-klaar bij de supermarkt)
- 500 gram geraspte belegen kaas
- 4 deciliter crème fraîche
- 2 potten tacosaus (200 ml)

Tomatensaus:

- 6 kleine rijpe tomaatjes
- 1 klein pepertje
- 3 el olie
- 1 tl Mexicaanse kruiden
- gehakte verse korianderblaadjes

Bereiding:

Spinazietortilla's:

Pel en snijd de uien in ringen. Verhit de olie, en bak hierin 3/4 van de uienringen 3 minuten op een laag vuur. Voeg de spinazie toe en verwarm het geheel 10 minuten op een matig hoog vuur.

Voeg de (uitgelekte) kidneybonen toe, breng op smaak met de Mexicaanse kruiden en laat het geheel nog ca. 5 minuten pruttelen.

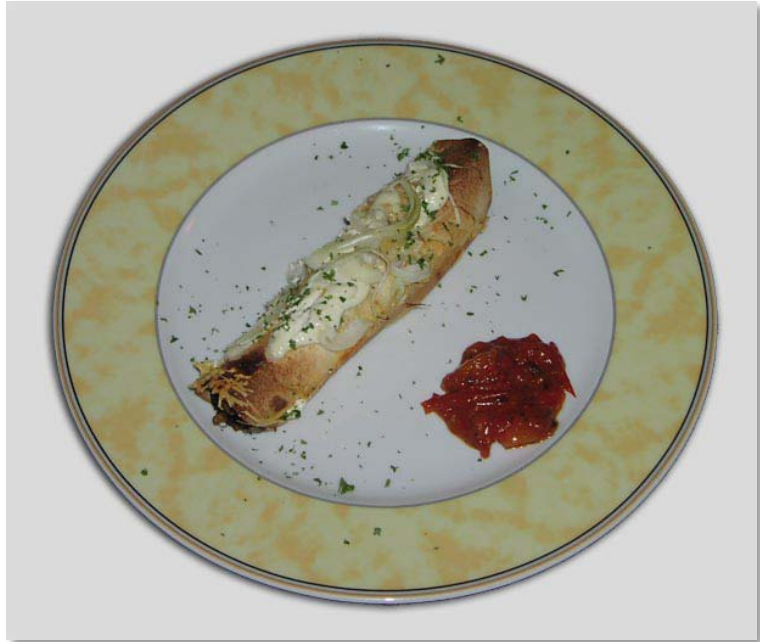
Vet een grote ovenschaal in met de vloeibare margarine. Schep een flinke lepel van het spinaziemengsel in de tortilla's. Strooi er een eetlepel kaas over. Vouw de tortilla's dicht, leg ze naast elkaar in de schaal en strooi de rest van de kaas erover.

Laat de kaas in een voorverwarmde oven van 220°C in ca. 15 minuten smelten. Verdeel de crème fraîche en wat uienringen erover.

Geef de tacosaus er apart bij.

Tomatensaus:

Snijd 6 kleine rijpe tomaatjes in stukjes en een klein pepertje in reepjes. Verhit olie in een pan en bak samen tot de tomaatjes zacht zijn. Breng op smaak met 1 tl Mexicaanse kruiden en bestrooi met gehakte verse korianderblaadjes.



Crispy chili con carne met gemengde groene salade

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Kruidentmix:

- 5 rode pepers
- 3 teentjes knoflook
- 2 eetlepels gedroogde oregano
- 3 eetlepels koriander
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 2 theelepels komijn
- 2 theelepels zout

Chili con carne:

- 2 rode paprika's
- 2 blikken bruine bonen (1600 g)
- Blue Band
- 800 gram rundergehakt
- 2 blikjes tomatenpuree (120 g)
- 150 gram tortilla chips naturel
- 150 gram geraspte oude kaas
- 2 avocado's

Groene Salade:

- 2 komkommers
- 2 kroppen sla
- 150 g rucola
- 4 tomaten
- 5 eetlepels dressing

Bereiding:

Kruidentmix:

Maak eerst het chilimengsel, door alles in de vijzel fijn te stampen en te mengen.

Chili con carne:

Maak de paprika's schoon en snijd hem in stukjes. Spoel de bruine bonen af en laat ze uitlekken. Verhit margarine in een pan en rul het rundergehakt. Voeg de paprika toe en bak enkele minuten mee.

Voeg 0,7 liter water en de mix toe en breng aan de kook. Voeg de tomatenpuree en de bonen toe, roer goed door en laat de chili ca. 3 minuten zachtjes doorkoken.



Verwarm de grill in de oven voor op de hoogste stand. Schep de chili con carne in een ingevette vuurvaste schaal en verkruimel de tortilla chips erboven. Bestrooi de schotel met de kaas en laat de kaas onder de grill smelten.

Schil intussen de avocado en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verdeel de avocado over de crispy chili con carne. Let op avocado verkleurt snel naar het schillen, dus doe dit als laatst.

Groene salade:

Snijd de komkommers in de lengte in vieren en dan in plakjes. Was de sla, maak de bladeren droog en snijd ze in repen. Snijd de tomaten in kleine partjes. Meng in een kom de sla luchtig met de rucola, komkommer, tomaten en 5-6 eetlepels dressing.

Gekaramelliseerde tortilla's met roomijs en vurige mangosalsa

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

Gekaramelliseerde tortilla's:

- 2 mango's
- 2 theelepels chilipoeder
- sap van 2 limoenen
- 2 dl karamelsiroop (*zie onder)
- 8 eetlepels suiker
- 4 theelepels kaneelpoeder
- 8 tortilla's
- boter (om te smeren)

Roomijs:

- 1 lt. room
- 0,5 lt. melk
- 6 eierdooiers
- 175 gr. suiker



Bereiding:

Gekaramelliseerde tortilla's:

Maak de mango's schoon en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de fruitblokjes met het chilipoeder, limoensap en karamelsiroop.

Meng de suiker met het kaneelpoeder. Bestrijk de tortilla's aan beide kanten met boter en bestrooi ze met de kaneelsuiker. Verhit een koekenpan en bak de tortilla's aan beide kanten zodat de suiker karamelliseert.

Tip:

Karamelsiroop maak je zo:

Laat 300 gram suiker beetje voor beetje karamelliseren in een pan met dikke bodem. Blus het af met 4 dl kokend water en laat het zachtjes kokend al roerend oplossen.

Roomijs:

Roer de eierdooiers met de suiker goed glad. Kook 1 lt. room samen met de melk. Voeg het hete roommengsel bij de eiervlaar. Laat de compositie onder voortdurend roeren op een klein vuur binden (niet warmer dan 70°C i.v.m. schiften). Doe de massa in een platte metalen kom en laat dit in de diepvries minstens 1 uur afkoelen. Hierna kan de massa in de ijs machine.

Schep op elke tortilla 3 bolletjes ijs en rol ze op. Schep de mangosalsa eromheen.

Vanille koffie

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 0,5 liter slagroom
- 4 zakjes vanillesuiker
- 2 eiwitten
- 3 eetlepels suiker
- 7 kopjes hete koffie
- geraspte chocolade

Bereiding:

Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf. Klop het eiwit met de suiker stijf. Schep de slagroom en het eiwit door elkaar en verdeel dit over 4 glazen.

Schenk daar hete koffie op en strooi er als laatste geraspte chocolade over heen.